

Каспров Роман

канд. с-г. наук, доцент

Шуплик Віктор

канд. с-г. наук, доцент

Подільський державний аграрно-технічний університет
Кам'янець-Подільський, Україна

ХІМІЧНИЙ СКЛАД М'ЯСА У БУГАЙЦІВ УКРАЇНСЬКОЇ ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ І АБЕРДИН-АНГУСЬКОЇ ПОРІД

Хімічний склад м'язової тканини туш дозволяє значно доповнити якісну характеристику м'яса. Харчова цінність залежить від вмісту в ньому води, білку, жиру й мінеральних речовин. Співвідношення їх у яловичині надає продукту смакових і кулінарних якостей. При цьому одним із важливих показників є вміст у м'якоті білку і жиру – найцінніших поживних речовин.

Метою досліджень було вивчити хімічний склад та енергетичну цінність м'яса молодняку бугайців української чорно-рябої молочної і абердин-ангуської порід, а також помісей різної кровності цих порід для більш повного обліку якості одержаної м'ясної продукції.

Результати наших досліджень показують, що у 18-ти місячному віці за вмістом білка у м'язовій тканині бугайці української чорно-рябої молочної породи (І група) та напівкровні помісі (ІІ група) переважали 3/4-кровних тварин (ІІІ група) на 0,69 та 0,56 ($P < 0,10$) 7/8-кровних (ІV група) - на 2,30 ($P < 0,02$) та 2,17 ($P < 0,05$) і чистопородних абердин-ангусів (V група) - на 1,81 ($P < 0,05$) та 1,68 % відповідно.

За вмістом жиру, навпаки, чистопородні бугайці української чорно-рябої молочної породи поступалися ровесникам ІІ і ІІІ групи на 0,39, IV - на 2,95 ($P < 0,001$) та V - на 4,63 % ($P < 0,001$). Вірогідна різниця за цим показником виявлена і між тваринами ІІ і IV групи - 2,56 ($P < 0,02$), ІІ і V - 4,24 ($P < 0,001$), ІІІ і IV - 2,56 ($P < 0,01$) та IV і V - 1,68 ($P < 0,01$). Кращими за якістю м'яса виявилися чистопородні абердин-ангуси та їх висококровні помісі.

Е. Доротюком, Г. Шкуріним, В. Прудниковим [1], М.І. Мосоловим [2], В.Н. Мушкаревим, Д.Т. Винничуком [3] і рядом інших дослідників встановлено, що помісний молодняк, одержаний від схрещування корів молочних корів з плідниками м'ясних корів, дає м'ясо з меншим вмістом води і більшою кількістю жиру, а калорійність цього м'яса значно більша, ніж у ровесників материнської породи.

На основі одержаних даних хімічного складу була визначена енергетична цінність 1 кг м'яса і 1 кг туші піддослідних бугайців. При розрахунку враховували, що калорійність 1г жиру = 9,5 ккал, 1г білку = 5,7 ккал [4], а на основі калорійності 1 кг м'яса провели розрахунки калорійності туш у піддослідних бугайців, при цьому враховували, що 1 кал = 4,1876 Дж.

Аналіз даних показує, що енергетична цінність 1 кг м'яса у чистопородних бугайців української чорно-рябої молочної породи на 1,27% і 11,93% була вищою, ніж у помісей І і ІІ поколінь. Помісні бугайці IV групи за калорійністю 1 кг м'яса переважали чистопорідних ровесників І групи на 11,31 %. Слід відмітити, що чистопорідні бугайці абердин-ангуської породи відзначались найвищим показником калорійності 1 кг м'яса.

За енергетичною цінністю 1 кг туші лише помісні бугайці 3 групи поступалися чорно-рябим (І група) на 8,64%.

Висновки. За вмістом білка у м'язовій тканині тварини першої групи та

напівкровні помісі переважали ровесників інших груп, а за вмістом жиру, навпаки, чистопородні бугайці української чорно-рябої молочної породи поступалися ровесникам всіх дослідних груп. Кращими за якістю м'яса виявилися чистопородні абердин-ангуси та їх висококровні помісі.

Список використаних джерел

1. Доротюк Е., Шкурін Г., Прудников В. Для збільшення виробництва яловичини. *Тваринництво України*. 1998. № 4. С. 9–12.
2. Мосолов М.І. Визначення м'ясності худоби. Київ : Урожай, 1974. 136 с.
3. Мушкарев В.Н., Винничук Д.Т. Количество и качество говядины различных пород и генотипов. *Вісник агр. науки*. 1992. № 4. С. 29-33.
4. Козырь В.С., Свеженцов А.И. Практические методики исследований в животноводстве. Дніпропетровськ : Арт - Пресс, 2002. 353 с.



Ковальчук Роман

директор

ФГ «КарТар»

Буштрук Марина

канд. с-г. наук, доцент

Кузьменко Оксана

канд. с-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Біла Церква, Україна

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ У ПІДВИЩЕННІ ПРОДУКТИВНОСТІ НУТРІЙ

Нутріївництво, як розділ хутрового звірівництва є важливою і наймолодшою галуззю аграрного сектору економіки України. Нутрій розводять для отримання смачного дієтичного м'яса та хутра. Науковці зазначають корисні властивості м'яса нутрії: легко засвоюється, і не викликає проблем з травленням. Регулярне вживання м'яса призводить до зниження рівня холестерину у крові і зміцнює кровоносні судини; володіє рекордними показниками чистого білка, тому є корисним для спортсменів, що набирають м'язову масу, а також для росту організму. Вживання печінки нутрій, поповнює організм людини тижневою нормою мікроелементів та амінокислот [1, 4, 5].

Людина у процесі одомашнення з допомогою селекційно-племінної роботи створила популяцію диких живучих звірів. Вони добре почуваються у штучно створеному середовищі, нормально розмножуються і розвиваються і цим самим забезпечують своє виживання і збереженість у природі.

Дотримання системи годівлі та режимів згодовування кормів нутріям залежно від фізіологічного стану упродовж усього виробничого періоду сприяє покращенню показників продуктивності та якості хутра. Здатність вчасно заготовлених кормів забезпечувати всі рівні живлення нутрій веде до підтримання всіх життєвих функцій організму тварин, що сприяє економічному витрачання кормів на виробництво продукції